



# Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

## Restaurant Iheimisch Sursee

### Eins mit dem Gast.

Gastrounternehmer Damian Sidler hat mitten in der Pandemie ein neues Juwel eröffnet – dabei hat ihn Aeschlimann unterstützt. Das Konzept ist ganz auf den Menschen ausgerichtet. So stammen Produkte und Partner aus der Region. Das «Iheimisch» sucht auch kochend die Nähe zu den Menschen: Dank Frontcooking sehen sie zu und bringen Wünsche ein. «Wir wollen einen Ort der Inspiration schaffen», sagt Damian Sidler.

Das Aeschlimann-Team durfte mit Damian Sidler und den Fachplanern von Beck Konzept den Neubau der Show- und Cateringküche planen und installieren. Dabei galt es, bei engen Platzverhältnissen optimale Abläufe zu gewährleisten. Die Küchen-

geräte wurden miteinander vernetzt (Connected Cooking). Damit sind alle Produktionsprozesse mit allen Statusnachrichten zentral verfügbar und kontrollierbar. Für das Team war die Installation einer neuen Waschtechnologie ein Glanzstück.

Vier Wochen dauerten die Arbeiten, die zur Zufriedenheit der Innenarchitekten von Beck Konzept abgeschlossen wurden: «Die Aeschlimann Küchenspezialisten haben aus dem knappen Raum das Optimum herausgeholt», sagt Projektleiter Juri Bucher.

[www.restaurant-iheimisch.ch](http://www.restaurant-iheimisch.ch)

«Wir wollen einen Ort  
der Inspiration schaffen.»  
Damian Sidler



### Auftrag und Umsetzung

- Neubau Show- und Cateringküche
- Nähe zum Gast mit Frontcooking
- Optimale Logistik auf engstem Raum
- Herdanlagen Aeschlimann
- Vernetzung der Küchengeräte zur Qualitätskontrolle (Connected Cooking)
- Spezial-Griddleplatte MA 7200 EF Aeschlimann
- iCombi und iVario Pro Rational
- Schnellkühler MultiFresh Irinox
- Moderne Waschtechnologie mit wirtschaftlicher Zentraldosierung
- Geschirrspülmaschine Winterhalter Twin Set PT-L EnergyPlus
- Zusammenarbeit mit der Beck Konzept AG, Spezialistin für Raumgestaltung